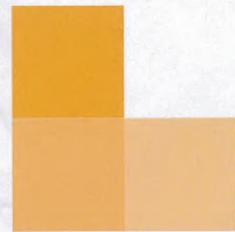


**Ihre neue
Küche**



Gourmet
gemütlich
Gäste
Herd
Suppe
Umluft
Topf
knusprig
köstlich

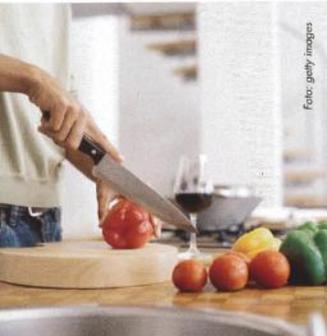
Lassen Sie uns Ihre Traumküche bauen

Vom ersten Gespräch bis zum ersten Menü

In einem ersten Gespräch stimmen Sie mit Ihrem Tischler vor Ort ab, welche Funktionen Ihnen wichtig sind. Dabei hilft eine Checkliste wie auch eine Grundrisszeichnung. Auch Fragen der Küchentechnik und der Materialien werden besprochen. Dann erstellt der Tischler einen Vorschlag, wie in etwa Ihre neue Küche aussehen könnte – inklusive Aufteilung, Design und Kostenschätzung. Jetzt geht es an die konkrete Detail-Planung. Der Tischler nimmt dazu ein genaues Aufmaß. Mit dem folgenden Detail-Angebot bekommen Sie eine Küchenplanung und einen exakten Kostenvoranschlag.

Mit Ihrem Auftrag kann anschließend die Produktion der Küchenmöbel beginnen. In enger Abstimmung werden die Montage Ihrer Küche geplant und die erforderlichen Arbeiten anderer Handwerker wie Fliesenleger und Installateure mit einbezogen.

Foto: gely images





Wir machen aus einer Fläche einen Wohnraum

Eines kann Ihr Tischler besonders gut: zuhören.

Es geht um Ihre Küche. Um den Mittelpunkt Ihrer Wohnung. Hier trifft sich die Familie morgens, mittags, abends und – wenn Naschkatzen zu Ihrer Familie gehören – auch nachts. Ihre neue Küche sollte also perfekt zu Ihnen passen. Genau das ist das Thema unserer Gespräche.

Zeigen Sie uns die zur Verfügung stehende Fläche und erzählen Sie: Was soll in Ihrer Küche alles passieren? Kochen, essen, Hausarbeiten, Schulaufgaben, feiern, ... Ihr Tischler plant den Platz dafür ein. Dann kreiert er mit Ihnen Ihre ganz persönliche Küche. Ein absolutes Unikat.

Ein großer Raum zum Kochen und Essen

Viel mehr als eine Küche: Ihr Tischler plant einen Raum, in dem kochen und essen nahtlos ineinander übergehen und dennoch beides optisch voneinander getrennt ist. Besonders vorteilhaft, wenn Sie Gäste erwarten.

Dachschrägen

In eine moderne Küche muss viel hineinpassen, alles muss optimal erreichbar sein. Gerade für Stauräume an Dachschrägen hat Ihr Tischler ganz erstaunliche Lösungen parat.

Studioküche mit Tresen

Wenig Platz und trotzdem eine großzügige Lösung. Gerade bei kleinen Appartements, Studios und Lofts spielt Ihr Tischler seine Flexibilität aus und schafft Platz, wo vorher keiner war. Lassen Sie sich überraschen.

Küche und offener Ess-/Wohnbereich

Hier geht es um den perfekten Übergang von der Küche in den Ess-/Wohnbereich. Die Geräte und Schränke werden so angeordnet, dass sich bei den Wegen zum Essplatz niemand auf den Füßen steht.

Wählen Sie aus diesen Anordnungsvarianten:

- Einzeilig
- Zweizeilig
- L-Form
- U-Form
- Kochinsel
- Thekenlösung
- Einbindung eines Essplatzes
- Mobile Küche

amilie **Wein** Hunger **Pas**
brutzeln entspannt **Ges**
Dampf flemig **Pfeffe**
Tisch Gemüse **Appetit**
Essig **genies**





Ihr eigenes Küchen-Design

Innen streng funktional, außen ganz individuell.

Ihr Tischler schneidet jedes Detail der neuen Küche exakt auf Ihre Bedürfnisse zu. Alle Arbeitsabläufe sollen so erfolgen, dass sie Ihrer Planung entsprechen. Das gilt natürlich auch für das Design. Und da hat jeder bekanntermaßen seine eigenen Vorstellungen und Ideen. Wie hätten Sie es denn gerne?

- **Klassisch, rustikal, gemütlich**
- **Landhaus-Stil**
- **Modern und puristisch**
- **Mediterran**
- **Elegant und luxuriös**
- **Vintage- und Retro-Look**
- **Farbenfroh und verspielt**
- **Exotisch und nach Feng-Shui**

Fotos: proHolz Austria (oben links), Häfele GmbH & Co KG (unten rechts), holz & raum gmbh Bevilin (oben rechts)

net lecker Liebe Familie
Gäste knusprig offen backen Dan
erd Braten Hecker Ofen Tisch
köstlich





Welche Geräte sollen wo hin?

Kochen:

Elektro, Gas, Ceran, Induktion, Dunstabzug

Kühlen:

Kühlschrank, Gefrierfach/Kombigerät

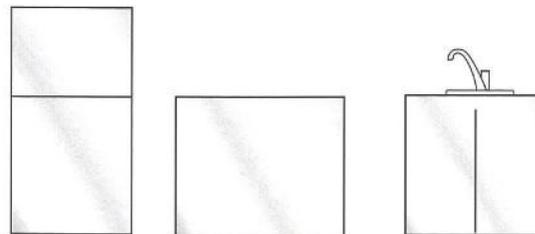
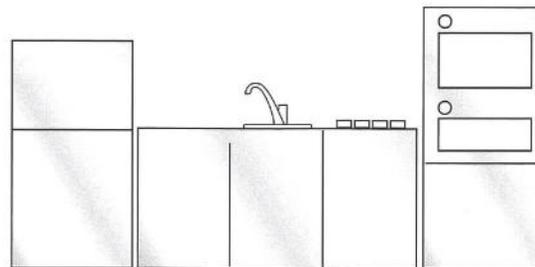
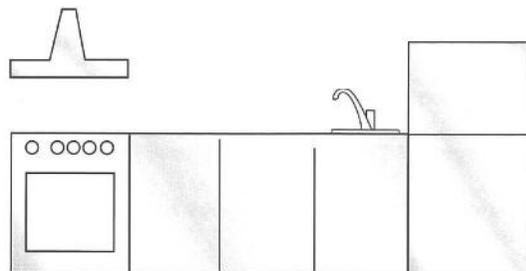
Backen:

Umluft, Heißluft, Gas, Mikrowelle/Grill

Spülen:

Geschirrspüler, Spülbecken

Anordnung der Geräte:



Spüle

Die Spüle soll gut aussehen und zugleich praktisch sein. Um dies zu erfüllen, müssen gleich zwei Komponenten bedacht werden: Form und Material. Je nach Nutzung der Spüle kann zwischen verschiedenen Becken gewählt werden. Brauchen Sie eine Abtropffläche? Möchten Sie das Becken links oder rechts haben? Auch hierbei können Sie Ihren Wünschen freien Lauf lassen.

Material

Edelstahl

Macht immer einen glänzenden Eindruck, ist leicht zu reinigen und passt zu jedem Design. Mit dem Klassiker Edelstahl liegen Sie immer richtig.

Stein

Jedes Stück ein Unikat. Stein setzt sich immer mehr durch, bietet es doch die Optik und Haptik eines Millionen Jahre alten Naturmaterials. Zumeist wird dabei Granit verwendet.

Keramik

Auch die Keramik, zwischenzeitlich nur noch in Bädern zu sehen, hält wieder Einzug in die Küche. Aus gutem Grund: Keramik ist oberflächenversiegelt, schmutzabweisend und flexibel in der Formgebung.

Mischbatterie

Gerade in der Küche gibt es zum Einhebelmischer, der sowohl die Wassermenge als auch die Temperatur regelt, keine ernsthafte Alternative. Wie oft hat man beim Kochen nur eine Hand frei und steht unter Zeitdruck, schließlich kocht jeden Moment die Milch über ... Immer beliebter wird auch die ausziehbare Schlauchbrause, um z. B. den Salat besser sauber zu bekommen. Gerne zeigt Ihnen Ihr Tischler bei der Küchenplanung Mischbatterien aller Stile und die neuesten Trends der Hersteller.

Formen

Becken mit Abtropffläche

Sie kochen oft oder waschen die Töpfe von Hand? Dann sind Sie bei diesem Typ richtig, der mit ausziehbaren Elementen wie Schneidbrett, Lochschalen und Stellkanten ausgestattet werden kann.

Becken ohne feste Abtropffläche

Das Standardmodell für die kleine oder einfache Küche. Als Einzel- oder Doppelbecken, rund oder rechteckig. Kleiner Tipp: Es gibt Modelle mit aufsetzbarem Abtropfgitter.

Ecklösungen

Kein Platz? Na und. Besonders für kleine Küchen und Ecklösungen gibt es inzwischen Becken, die selbst auf minimaler Fläche Maximales leisten.





Das Gesicht Ihrer Küche: Fronten und Arbeitsplatten

Fronten

Die Fronten tragen maßgeblich zum Erscheinungsbild Ihrer Küche bei. Wählen Sie aus einer Vielzahl von Materialien, Stilen und Farben, um Ihrer Küche das individuelle Gesicht zu geben. Sie können sich nicht entscheiden? Dann mixen Sie doch einfach nach Lust und Laune. Ihr Tischler wird Sie gerne ausführlich beraten!

Massivholz und Furnier



Massivholz ist ein natürliches und lebendiges Material. Es kann zwischen unterschiedlichen Holzarten gewählt werden.



Furnier ist die preisgünstige Alternative zu Holz. Es hat das gleiche Erscheinungsbild wie Holz und ist genauso stabil.

Lack und Hochglanzfolie



Grenzenlose Farbmöglichkeiten bieten lackierte Türen. Innen bestehen sie zumeist aus MDF-Platten. Lackierte Türen sind stets eine preisgünstige Alternative.



Hochglanzfolie gibt Ihrer Küche durch die Lichtreflexion einen edlen Touch. Sie ist leicht zu reinigen und bringt Licht in dunkle Küchen.

Glas und Metall



Sie haben nichts zu verbergen? Dann denken Sie mal über Glastüren nach. Auch hier kann zwischen verschiedenen Glasarten wie Klar- oder Milchglas gewählt werden.



Geben Sie Ihrer Küche mit Metalltüren ein modernes Gesicht. Ob Edelstahl oder Aluminium, die Wirkung ist imposant.

Kombinationen



Grenzenlose Möglichkeiten in Stil und Farbe bieten Ihnen Kombinationen aus den genannten Materialien. Ob der Klassiker Glas mit Holz oder Metall mit Glas – lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!



Oder Sie versuchen es ganz modern und edel und kombinieren Lack oder Holz mit Metall. Durch die individuelle Anfertigung Ihrer Küche durch Ihren Tischler steht dem nichts im Wege.

Arbeitsplatten

Die Arbeitsplatten geben Ihrer Küche nicht nur das individuelle Gesicht, sie sind auch die vermutlich am meisten benutzten Elemente Ihrer Küche. Ob als Abstellplatz für heiße Pfannen und Töpfe oder als Schneideunterlage – eine Arbeitsplatte muss viel aushalten, leicht zu reinigen und unempfindlich gegenüber Gerüchen und Flecken sein. Es kommt also nicht nur aufs Äußere an, sondern auch auf Ihre individuellen Ansprüche und Arbeitsweisen.

Massivholz



Holzwerkplatten sind durch ihre lebendige Oberfläche besonders schön. Falls diese nach einiger Zeit unter der täglichen Benutzung leidet, kann sie einfach abgeschliffen werden und sieht wieder wie neu aus.

Laminat



Laminat ist stabiler als Naturholz, es ist resistent gegen Hitze, Flecken und Kratzer. Da Laminat in einer Vielzahl von Ausführungen erhältlich ist, lässt es sich leicht mit den Fronten Ihrer Küche kombinieren.

Stein/Beton



Die Oberfläche einer Steinwerkplatte sieht immer gleich aus. Dies ist ein wichtiger Faktor, wenn Sie mehrere Arbeitsplatten in der Küche wünschen. Stein ist außerdem extrem haltbar und hitzebeständig.

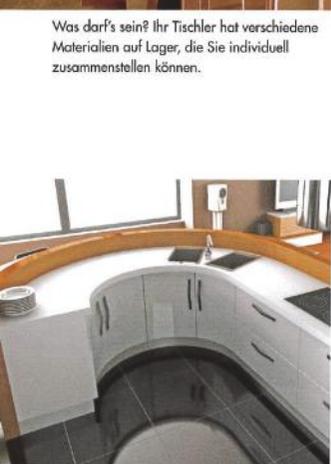
Kunststoff



Leichter sauber zu halten als Laminat oder Stein ist die Arbeitsplatte aus Kunststoff. Jedoch ist sie nicht so unempfindlich gegen Hitze und Kratzer. Auch hier kann aus einer Vielzahl von Ausführungen und Farben gewählt werden.



Was darf's sein? Ihr Tischler hat verschiedene Materialien auf Lager, die Sie individuell zusammenstellen können.



Arbeitsplatz in Steinoptik – absolut zeitlos.





Alles am richtigen Platz: clevere Stauräume

Ihr perfekt organisiertes Warenlager

Nur eine vom Fachmann gestaltete Küche, bei der auch der Stauraum hinter den Möbelfronten ergonomisch geplant wurde und alles übersichtlich und rutschfest verstaut und jederzeit bequem erreichbar ist, verdient den Namen „individuell geplante Einbauküche“. Clevere Stauraumlösungen, Organisations-, Inneneinteilungs- und Bevorratungssysteme sorgen dafür, dass die neue Einbauküche innen wie außen schön, kreativ und praktisch ist.

Hochschränke

Hochschränke sind ideal für leichte und oft genutzte Küchengegenstände wie Gläser, Obstschalen etc. Hochschränke werden gerne mit Glastüren und Glaszwischenböden versehen: Der Inhalt ist leicht erkennbar und darf gerne dekorativ wirken. Bei den Beschlägen ist Vielfalt angesagt: Türen, Klappen, ...



Unterschränke

Niemand bückt sich gerne, trotzdem sind Unterschränke unverzichtbarer Stauraum. Sie sollten so angeordnet sein, dass die Arbeit mit ihnen leichtfällt. Das schafft Ihr Tischler durch intelligente Auszüge, eine ergonomisch geplante Innenaufteilung und optimal platzierte Griffe. Und durch viele gute Tipps, welche Gegenstände sich hier am besten lagern lassen.



Ecklösungen

In Küchenecken wird viel Stauraum verschenkt. Der Zugang ist nicht einfach, aber dafür haben Sie ja den Tischler. Dieser wird Ihnen den Raum clever erschließen, sodass Sie Töpfe und Geschirr elegant wegräumen oder sogar Ihren Herd unterbringen können. Auszug wahlweise als Ecktür oder als Faltauszug, Stauraum als Schublade oder mit Drehtellern.



Abfall-Trennsysteme

Idealerweise unter der Spüle im Unterschrank wird für jede Art von Abfall der richtige Behälter angeordnet. Extrem leichtgängig im Auszug und bei der Beutelbestückung, dabei hygienisch, leicht zu reinigen und dank passender Deckel geruchsneutral. Kleiner Tipp: Lassen Sie einen Abfall-Einwurfschacht in die Arbeitsplatte einbauen.



Schubladeinsätze

Geräuschloses, elegantes Gleiten und ein sicherer Halt. Bei den Schubladen und Auszügen lässt sich die Qualität einer Küche erkennen, genauso beim Innenleben der Aufbewahrungen. Denn da hat sich in den letzten Jahren eine ganze Menge getan. Ihr Tischler zeigt Ihnen gerne die intelligentesten Lösungen für die Aufbewahrung – einfach als maßgeschneiderte Einsätze in die Schubladen einzulegen.



Einmal was rausgenommen, wieder reingestellt und ein paar Tage später herrscht Chaos. Das lässt sich vermeiden!

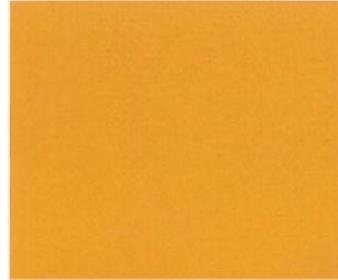
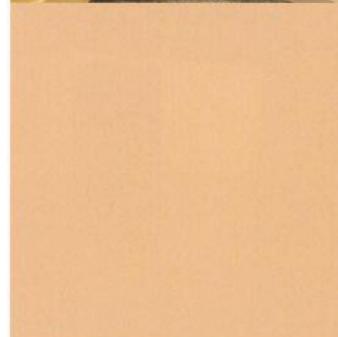
Besteck, Gewürze, Kleinigkeiten oder Teller und Töpfe: Dank der individuellen Lösungen Ihres Tischlers findet alles seinen Platz.

Beschläge

Wählen und mixen Sie Schamiersysteme, Klappensysteme oder Auszugssysteme, je nachdem, ob Sie eine Schublade, einen Hoch- oder Unterschrank einbauen lassen. Entscheidend ist neben der Vielseitigkeit und der Qualität immer die Leichtgängigkeit in der Anwendung.



Schubladen, Frontauszüge, Hochschwenklappen oder Drehkörbe, die sich spielend leicht bedienen lassen, zum Teil sogar wie von selbst laufen und sanft und leise schließen. Verantwortlich dafür ist modernste Beschlagtechnik, bei der deutsche





Darf's ein bisschen mehr sein?

Clever ausgebaute Vorratskammern

Geschirr, das Sie nur zu besonderen Anlässen benutzen, Lebensmittelvorräte und Ihre Lieblingsweine: Alles kann praktisch in der vom Tischler eingerichteten Vorratskammer gelagert werden. Ob Weinregale oder exakt angepasste Schränke und Regale – Ihr Tischler kümmert sich darum.

Weinregal



Je nach Ihrem Anspruch kann der Tischler die ideale Aufbewahrungsform für Ihren Weinvorrat entwerfen und realisieren: für nur wenige Flaschen oder für viele, bei besonders edlen Tropfen auch als abschließbaren und temperierbaren Schrank.

Regale



Was auch immer Sie lagern oder verstauen möchten: Entsprechend der Größe und Form Ihrer Küche baut der Tischler Regale oder Schränke. Für Leichtes oder Schweres, lebensmittelverträglich und leicht zu reinigen. Gerne auch repräsentativ und in Kombination mit Leuchten.

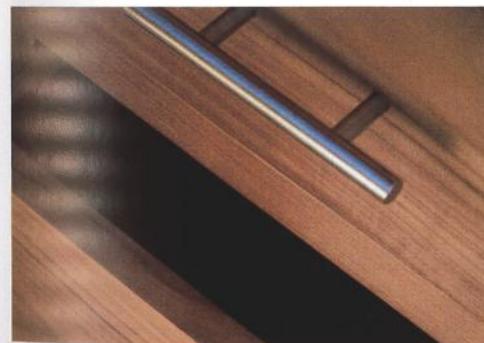


Greifen Sie zu!

Die heimlichen Stars Ihrer Küche: Griffe

Sie bevorzugen klare Linien oder verspielte Romantik? Ganz besonders die Griffe markieren das Design einer Küche. Für Ihre Wunschküche findet Ihr Tischler genau die passenden Griffe. Wählen Sie aus Dutzenden von Typen, Größen und Materialien. Und greifen Sie zu den neuesten Trends.

Griffvarianten



**Knopf
Bügelgriff
Griffleiste/
Relingstange
Griffmuschel**

Materialvarianten



**Metall
Holz
Glas
Leder
Keramik**



So geht's auch: Ein Druck gegen die Frontfläche und die Schublade öffnet sich.



Setzen Sie Ihre Küche ins richtige Licht

Stimmungsvolle Akzente und perfekte Arbeitsausleuchtung

Beim Vorbereiten, Kochen oder Essen kommt es auf das jeweils richtige Licht an. Deshalb sollten mehrere Lichtquellen über den Raum verteilt werden. So wird nicht nur das Arbeiten erleichtert, es wird auch für die richtige Stimmung beim Genießen gesorgt.

Raumbeleuchtung



Eine Deckenleuchte eignet sich am besten, um den gesamten Raum auszuleuchten. Das Licht wird von der Zimmerdecke reflektiert und strahlt gleichmäßig in alle Richtungen.

Esstischbeleuchtung



Da der Küchentisch ein Platz zum Essen, Arbeiten und Spielen ist, sollte er extra ausgeleuchtet werden. Die Lampe sollte 55–60 cm über dem Tisch hängen, um zu verhindern, dass die Sitzenden geblendet werden. Mit einem Dimmer kann die Lichtstärke variiert werden.

Regalbeleuchtung



Falls Sie ein Regal in der Küche haben, können Sie es durch Spots ausleuchten. Dadurch entsteht ein angenehmes Licht in der gesamten Küche und die Suche im Regal wird vereinfacht.

Licht



Schrank-/Regal-/Schubladenbeleuchtung



Lampen, die direkt im Schrank, an Regalen und in Schubladen angebracht sind, sorgen für eine freundliche Stimmungsbeleuchtung. Außerdem werden auch die Dinge hinten im Schrank bzw. in der Schublade ausgeleuchtet.

Schrankunterbeleuchtung



Durch Lampen, die unter den Oberschränken angebracht sind, wird die darunterliegende Arbeits- und Stellfläche ausgeleuchtet. Dadurch werden Schatten vermieden und die Sicherheit erhöht.

Kochfeldbeleuchtung



Eine zusätzliche Beleuchtung am Kochfeld sorgt für einen schattenfreien Blick in Töpfe und Pfannen. Damit garantiert nichts mehr anbrennen.



Schatten vermeiden durch clever eingebaute Lichtquellen.

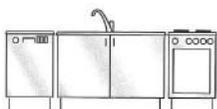


Ergonomische Küchenplanung

Ganz individuell auf Sie abgestimmt

Um einen unkomplizierten, bequemen und effizienten Arbeitsablauf in der Küche zu gewährleisten, sollte diese ergonomisch auf Sie abgestimmt sein. So sollten Ihre Geräte und Möbel nach Arbeitszonen angeordnet und verschiedene Höhen von Arbeitsplatten, Herd und Ofen eingeplant werden. Dabei ist die Körpergröße der Person, die die Küche am meisten nutzt, der Maßstab. Dazu muss berücksichtigt werden, ob diese Person Rechts- oder Linkshänder ist.

Arbeitszonen



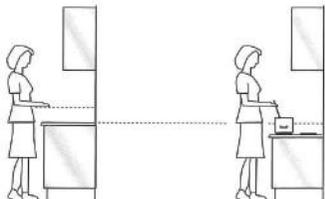
Ideale Anordnung für Rechtshänder:
Die Spüle befindet sich links vom Herd und rechts von der Spülmaschine.

Eine Küche kann in verschiedene Arbeitszonen eingeteilt werden:

Spülen: Spülbecken, Spülmaschine
Kochen: Herd, Backofen, Mikrowelle
Vorbereiten: Arbeitsflächen
Vorräte lagern: Schränke, Stauraum
Aufbewahren: Geschirr und Arbeitsgeräte

Diese Arbeitszonen sollten je nach Arbeitsablauf für Rechtshänder von rechts nach links und für Linkshänder von links nach rechts angeordnet werden.

Arbeitsplatten und Herd

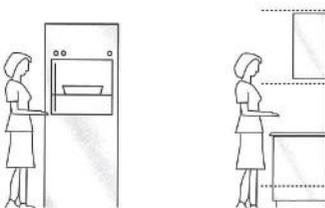


Grundsätzlich sollte der Abstand zwischen waagrecht angewinkeltem Arm und Arbeitsplatte 15 cm betragen, um ein aufrechtes Stehen und somit eine Schonung des Rückens zu gewährleisten.

Für Arbeiten wie Teigkneten ist jedoch eine niedrigere Arbeitsplatte sinnvoll, um das Gewicht des Oberkörpers sinnvoll zu nutzen. Auch eine Arbeitsplatte, die im Sitzen benutzt werden kann, ist von Vorteil.

Beim Herd bestimmt die Topfoberkante die ideale Höhe. Auch um die Töpfe auf den hinteren Platten bequem zu erreichen, sollte dieser Bereich ca. 10 cm abgesenkt eingebaut werden.

Einbauten und Schränke



Um lästiges Bücken zu vermeiden, kann der Ofen getrennt von den Kochfeldern in Sicht- oder Griffhöhe eingebaut werden. So haben Sie immer alles im Blick. Auch bei der Höhe, Tiefe und Einrichtung der Schränke sollten Sie an Ihren Rücken denken. Häufig Genutztes sollte zwischen Knie- und Schulterbereich aufbewahrt werden. Der Stauraum in oder oberhalb der Kopfhöhe sollte leichten Dingen vorbehalten sein. Untere und tiefe Schränke sollten ausziehbar sein, um langes Bücken beim Suchen zu vermeiden.



Kindersichere Zone

Backe, backe Kuchen ...

Die Küche als Zentrum des Lebens zuhause und als Treffpunkt der Familie eignet sich hervorragend für Erkundungstouren durch die Kleinen. Es gibt viel zu entdecken, von Gerüchen bis hin zu versteckten Leckereien.

Damit es beim Prüfen der Spieltauglichkeit nicht zu schmerzhaften Unfällen kommt, sollte die Sicherheit von Anfang an im Vordergrund stehen.

Herd



- Herd-Bedienelementenschutz: Der Herd kann nicht aus Versehen eingeschaltet werden.
- Topf-Erkennungssystem der Kochplatte: diese wird nur heiß, wenn ein Topf auf der Platte steht.
- Herdgitter als Schutz vor Herabziehen von Töpfen oder Pfannen. Das Greifen auf die Herdplatte wird verhindert.

Backofen



- Bei kinderfreundlichen Backöfen wird das Glas nicht heiß, es kann angefasst werden.
- Türverriegelung: Das Kind kann den Ofen nicht öffnen.

Schränke und Schubladen



Klein-Elektrogeräte und Putzmittel sollten unerreikbaar sein:

- Schubladenverriegelung
- Abschließbare Körbe für Putzmittel
- Schrankverriegelung.

Kühlschrank und Wasserhahn



- Der Kühlschrank sollte durch eine Kühlschrankverriegelung unzugänglich sein.
- Um Verbrühungen zu vermeiden, sollte eine Mischbatterie mit Temperatur-Begrenzung eingebaut werden.
- Die Spülmaschine sollte geschlossen sein, damit sich das Kind nicht an Messern etc. verletzen kann.

Gefahrenquelle Küche: Schnell ist der heiße Kessel samt Inhalt vom Herd gezogen – Verletzungen drohen.

